TERMO DE GARANTIA

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Progás, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, relés, válvulas solenóides água/gás, borrachas de vedação (perfil de silicone) e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Progás não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Progás que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Progás.

Para equipamentos de grande porte tais como: Fornos e Assadores de frangos a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Sanduicheiras, Fritadores, Chapas ou Fornos pequenos, o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Progás.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, vidros, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, resistências, termostatos, relés, solenóides água/gás, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Progás.

A Progás garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.
Pelo decurso do prazo de validade.
Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.
Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.
Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.
Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.
Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.
Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
A Progás não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico
através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo
Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil
e-mail: progas@progas.com.br - site: www.progas.com.br

Janeiro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES
TERMO DE GARANTIA
FRITADOR ÁGUA & ÓLEO

ATENÇÃO: USAR ÓLEO, ÁGUA E SAL CONFORME MANUAL DE INSTRUÇÕES.
OBSERVAÇÕES: EM CASO DE USAR GORDURA VEGETAL NÃO USAR ÁGUA NEM SAL.

PR-300E (220V)
PR-150E (110/220V)
PR-100E (110/220V)

PR-90E (110/220V)

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada a seu equipamento. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Progás Indústria Metalúrgica Ltda. , quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuito é continuar pesquisando e aperfeiçoando os equipamentos para seu maior conforto e satisfação, mantendo em seu plano de trabalho uma **EVOLUÇÃO CONTÍNUA.**

PROGÁS®
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensão Externa	Dimensão Interna
	A	B
PR-90 E	910 mm	370 mm
PR-100 E	331 mm	290 mm
PR-150 E	801 mm	290 mm
PR-300 E	801 mm	420 mm

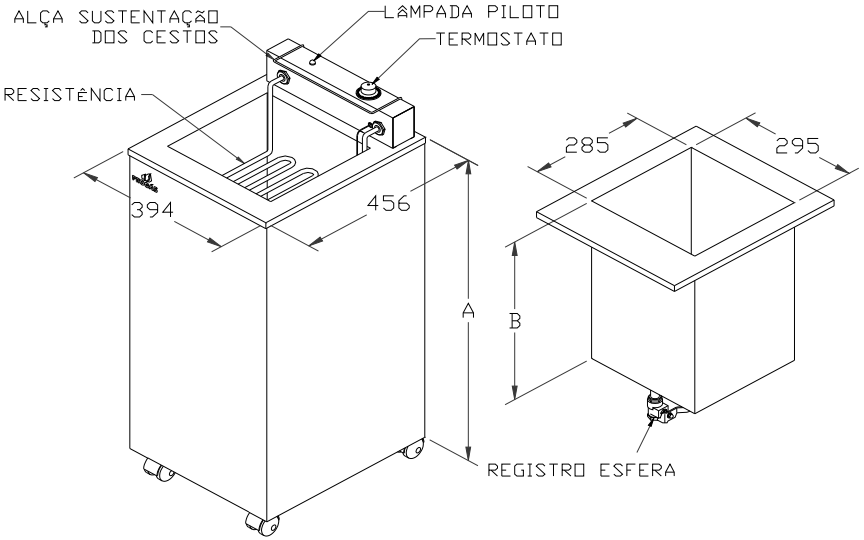
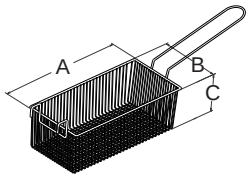


TABELA DE FRITURAS POR TEMPERATURA

ALIMENTO	TEMPERATURA
Peixes	180ºC
Croquetes e frangos	170ºC
Carnes	160ºC
Legumes	150ºC
Batata frita e banana à milanesa	190ºC
Massas (pastéis, sonhos, etc.)	170ºC

CESTO SIMPLES



A	B	C
265 mm	130 mm	90 mm

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Fabricados em aço inoxidável.
- Resistência em aço inoxidável, montada em cabeçote removível.
- Grade de sustentação e apoio dos cestos.
- Cestos para frituras.
- Termostato para controle de temperatura do óleo.
- Lâmpada piloto indicando a função de liga/desliga a resistência pelo termostato.
- Registro esfera para escoamento da água e do óleo.
- O Modelo PR-90E Possui Cuba em alumínio Sólido e suporte (pedestal) do fritador, fabricado em tubo pintado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	POTÊNCIA Watts	VOLT.	ÁREA FRITURA	ÓLEO LITROS	ÁGUA LITROS	SAL GROSSO GRAMAS	PESO Kg
PR-90 E	2500	110V	ø 420mm	12	07	400 G	08
PR-90 E	3500	220V	ø 420mm	12	07	400 G	08
PR-100 E	2500	110V	295 x 285 mm	13	05	500 G	11
PR-100 E	3500	220V	295 x 285 mm	13	05	500 G	11
PR-150 E	2500	110V	295 x 285 mm	13	05	500 G	14
PR-150 E	3500	220V	295 x 285 mm	13	05	500 G	14
PR-300 E	5000	220V	295 x 285 mm	24	05	500 G	15

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

a) Certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento é a mesma indicada na etiqueta fixada em seu equipamento.
b) Este equipamento é fabricado em inox revestido com uma proteção em PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de colocar em funcionamento seu fritador água e óleo.
* No Modelo PR-90E encaixar o fritador em seu suporte (pedestal).
c) Verificar se o registro de escoamento do reservatório está fechado.
d) Utilizando uma vasilha dissolva o sal grosso em água nas quantidades indicadas nas especificações técnicas, colocando após a solução obtida dentro do reservatório do fritador.
e) Acrescente a quantidade de óleo indicado nas especificações técnicas.
f) Aguarde aproximadamente 10 minutos para que a solução água e óleo separe-se fisicamente.
g) Conecte o plug do cabeçote à tomada elétrica.
h) Ligue o termostato girando o botão, posicionando na temperatura desejada. O controle de temperatura é realizado automaticamente através do termostato que liga e desliga a resistência mantendo o óleo na temperatura desejada.
i) A lâmpada piloto se desligará quando o óleo atingir a temperatura, indicando o processo de liga e desliga do termostato.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- Nunca ultrapasse a temperatura de 190ºC, pois esta provoca a queima das características do óleo, formando substâncias prejudiciais à saúde, não sendo recomendado para nenhum tipo de fritura.
- Nunca ligue o fritador enquanto a resiatência não estiver coberta pelo óleo.
- Verifique o acúmulo de resíduos de fritura no fundo do reservatório (se necessário faça limpeza periódica).
- Evite deslocar ou mover seu fritador quando este estiver com o óleo aquecido e/ou ligado em funcionamento.
- Antes de ligar o fritador água e óleo certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta de identificação do produto. Após, conecte o plug à rede elétrica.
- Por medida de segurança e eficiência de seu equipamento, é recomendada a ligação do fio terra (2,5 mm). O fio terra não deverá ser ligado ao neutro da rede elétrica, canos de água,redes de gás, etc...

ATENÇÃO: USAR ÓLEO, ÁGUA E SAL CONFORME MANUAL DE INSTRUÇÕES.
OBSERVAÇÕES: EM CASO DE USAR GORDURA VEGETAL NÃO USAR ÁGUA NEM SAL.

LIMPEZA

1) Desligue o equipamento da rede elétrica.
2) Sempre com óleo frio, abra o registro de escoamento do reservatório deixando escoar a água completamente.
3) Efetue a limpeza do fritador e resistência com sabão neutro e esponja de aço (bombril) em toda sua área.
4) Coloque a solução de água e sal no reservatório.
5) Reponha o óleo retirado anteriormente. (Complete o nível de óleo se necessário)
6) Aguarde 10 minutos para que a solução água/óleo se separe fisicamente.
7) Seu equipamento está pronto para ser usado novamente.